さくいん

●数字はページ数です。

食パン

メニュー ＼ コース	ドライイースト						天然酵母
	もちもち	もちもち（米粉）	ふんわり	ごはん入りパン	早焼き	フランスパン	食パン
基本食パン	12	18	18	18	18	18	38
ほうれん草パン	19	21	22	-	-	-	-
かぼちゃパン	19	21	22	-	-	-	-
全粒粉パン	19	-	22	-	-	-	39
玄米粉入りパン	19	-	22	-	-	-	-
カフェオレパン	19	-	22	-	-	-	-
豆乳パン	19	-	22	-	-	-	-
トマトバジルパン	19	21	22	-	-	-	-
レーズンパン	20	21	23	-	-	-	39
くるみパン	20	-	23	-	-	-	39
チーズパン	20	21	23	-	-	-	-
ベーコン＆コーンパン	20	-	23	-	-	-	-
ごまおさつパン	20	-	23	-	-	-	-
チョコナッツパン	20	-	23	-	-	-	-
パネトーネ	20	-	23	-	-	-	-
黒糖パン	-	21	-	-	-	-	-
抹茶マロンパン	-	21	-	-	-	-	-
玄米ごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
赤飯入りパン	-	-	-	24	-	-	-
雑穀ごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
炊き込みごはん入りパン	-	-	-	24	-	-	-
ガーリックフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
ガーリックトマトフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
全粒粉フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
ライ麦フランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ＆ベーコンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ＆オニオンフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
チーズ＆ごまフランスパン	-	-	-	-	-	25	-
ライ麦パン	-	-	-	-	-	-	39
コーン＆セサミパン	-	-	-	-	-	-	39

生地

メニュー ＼ コース	ドライイースト		天然酵母
	生地	生地（米粉）	生地
バターロール	27	35	40
クリスマスツリー	28	-	-
りんごパン	28	-	-
明太ポテトパン	29	-	-
ベーグル	30	35	-
フランスパン	30	-	40
クロワッサン	31	-	-
ピザ（ヘビー/クリスピー）	32	35(ヘビーのみ)	40
フォカッチャ	33	-	-
グリッシーニ	33	-	-
ナン	33	35	-
プチパン	-	34	-
ドーナツ	-	34	-
あんぱん	-	35	-

ケーキ・ジャム・フルーツソース

メニュー ＼ コース	スイーツ	
	ケーキ	ジャム
バターケーキ	42	-
レモンケーキ	45	-
紅茶ケーキ	45	-
りんごケーキ	45	-
抹茶甘納豆ケーキ	45	-
バナナナッツケーキ	45	-
チョコレートケーキ	45	-
いちごジャム	-	47
りんごジャム	-	47
キウイジャム	-	47
マンゴージャム	-	47
ブルーベリージャム	-	47
オレンジマーマレード	-	47
いちごソース	-	47
キウイソース	-	47

愛情点検　長年ご使用のホームベーカリーの点検を！

こんな症状はありませんか

- ●ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ、がたつき、緩みがある
- ●その他の異常や故障がある

► **ご使用中止**

こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検（有料）をご相談ください。

象印マホービン株式会社

〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号　☎(06)6356-2451

BB-HE型　ⒸⒷⒶ

家庭用

ZOJIRUSHI

ホームベーカリー パンくらぶ®

型名 BB-HE10型

取扱説明書・お料理ノート

●このたびはお買い上げいただき、まことにありがとうございます。

●取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書別添付

もくじ

お使いになる前に

安全上のご注意……2
各部のなまえと扱い方……4
使用する道具……6
使用する材料……7
コース一覧表……8
パン作りのポイント……10

使い方・お料理ノート

いろいろなパン作り

基本の食パンのつくり方……12
タイマー予約……15
便利な機能……16

ドライイースト 食パンコース
●食パン基本メニュー
もちもち(米粉)・ふんわり・ごはん入りパン・早焼き・フランスパン……18
●食パンメニュー……19

ドライイースト パン・ピザ生地コース
●パン・ピザ生地のつくり方……26
●パン・ピザ生地メニュー……27

天然酵母 生種作りコース
●生種作り……36

天然酵母 食パン/パン・ピザ生地コース
●食パンと生地のつくり方……38
●食パンメニュー……39
●パン・ピザ生地メニュー……40

スイーツ作り

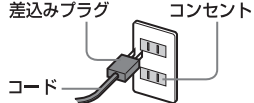
スイーツ ケーキコース
●ケーキのつくり方……42
●ケーキメニュー……45

スイーツ ジャムコース
●ジャムのつくり方……46
●ジャム・フルーツソースメニュー……47

上手におつきあいいただくために

お手入れ……48
部品の交換・購入について……49
うまくできないときは……50
パン作りのQ&A……52
故障かなと思ったとき……54
アフターサービス/お客様ご相談窓口/仕様……55
さくいん……裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告 死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。	⚠注意 軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

⚠ 警告

分解禁止

改造はしない。また修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない
火災・感電・けがの原因になります。
修理は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

水ぬれ禁止

水に浸けたり、水をかけたりしない
ショート・感電の恐れがあります。

ぬれ手禁止

ぬれた手で差込みプラグの抜き差しはしない
感電・けがの恐れがあります。

接触禁止

蒸気口に手を触れない
やけどの恐れがあります。特に乳幼児には触らせないようご注意ください。

禁　止

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない
やけど・感電・けがの恐れがあります。

交流100V以外では使用しない
火災・感電の原因になります。

コードや差込みプラグが傷んだり、コンセントの差し込みが緩いときは使用しない
感電・ショート・発火の原因になります。

禁　止

コードを傷つけない
無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、束ねたり、高温部に近づけたり、重いものを載せたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

必ず実施

定格15A以上のコンセントを単独で使う
他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火の原因になります。

差込みプラグはコンセントの根元まで確実に差し込む
感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

異常・故障時には、直ちに使用を中止する
そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがの原因になります。

<異常・故障例>
- ●コードや差込みプラグが異常に熱くなる
- ●コードに深い傷や変形がある
- ●焦げくさいにおいがする
- ●製品の一部に割れ・がたつき・緩みがある
- ●ビリビリと電気を感じる
- ●コードを動かすと、通電したりしなかったりする
- ●本体から水が漏れる

など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠ 注意

接触禁止

使用中や使用後しばらくは高温部（本体・パンケース・庫内・ハネ・ふた内側・ガラス窓など）に触れない
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

運転中は可動部（ハネ・回転軸・パンケース取りつけ部など）に触れない
けが・故障の原因になります。

禁　止

壁や家具の近くで使わない
壁や家具などから5cm以上離す
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

禁　止

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
火災の原因になります。

プラグを抜く

使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

必ず実施

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って抜く
感電・ショート・発火の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

お願い

■差込みプラグの刃（プラグの先端）や刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふいてください。　火災の原因になります。

■焼き上げ後、パンケース・庫内・ハネ・ふた内側などが熱くなっていますのでパンケースを取り出すときは、必ずミトンなどを使ってください。
やけどの恐れがあります。

■焼き上がったパンをパンケースから取り出すときは、パンケースハンドルを押さえて持ち、取り出してください。
不安定な持ち方をすると、すべってやけどの恐れがあります。

■次のような場所で使わないでください。
- ・火気や湿気のある場所（本体が変形する原因になります。）
- ・直射日光の当たる場所（故障の原因になります。）
- ・キッチン用収納棚などで、中に蒸気または熱がこもる場所（本体が変形や変色する原因になります。）

■ふたの丸洗いはしないでください。
内部に水がたまり、悪臭や変形、パンのできばえが悪くなる原因になります。

■使用中は製品の持ち運びをしないでください。
やけど・けがの恐れがあります。

■本体のパンケース取りつけ部に指を入れないでください。
けがの恐れがあります。

■ふたや蒸気口にふきんをかけないでください。
変形や変色の原因になります。

■パンケースの中やハネについた異物は、つけたままにしないでください。
故障の原因になります。

■パン・ケーキ・ジャム・生地・生種作り以外には使わないでください。
故障の原因になります。

■決められた容量以上入れないでください。
故障の原因になります。

■パンケースの連結部を水に浸けないでください。
腐食したり、回転軸が回らなくなることがあります。

■ふた・パンケースなどの取りはずしができる部品は確実に取りつけて使用してください。

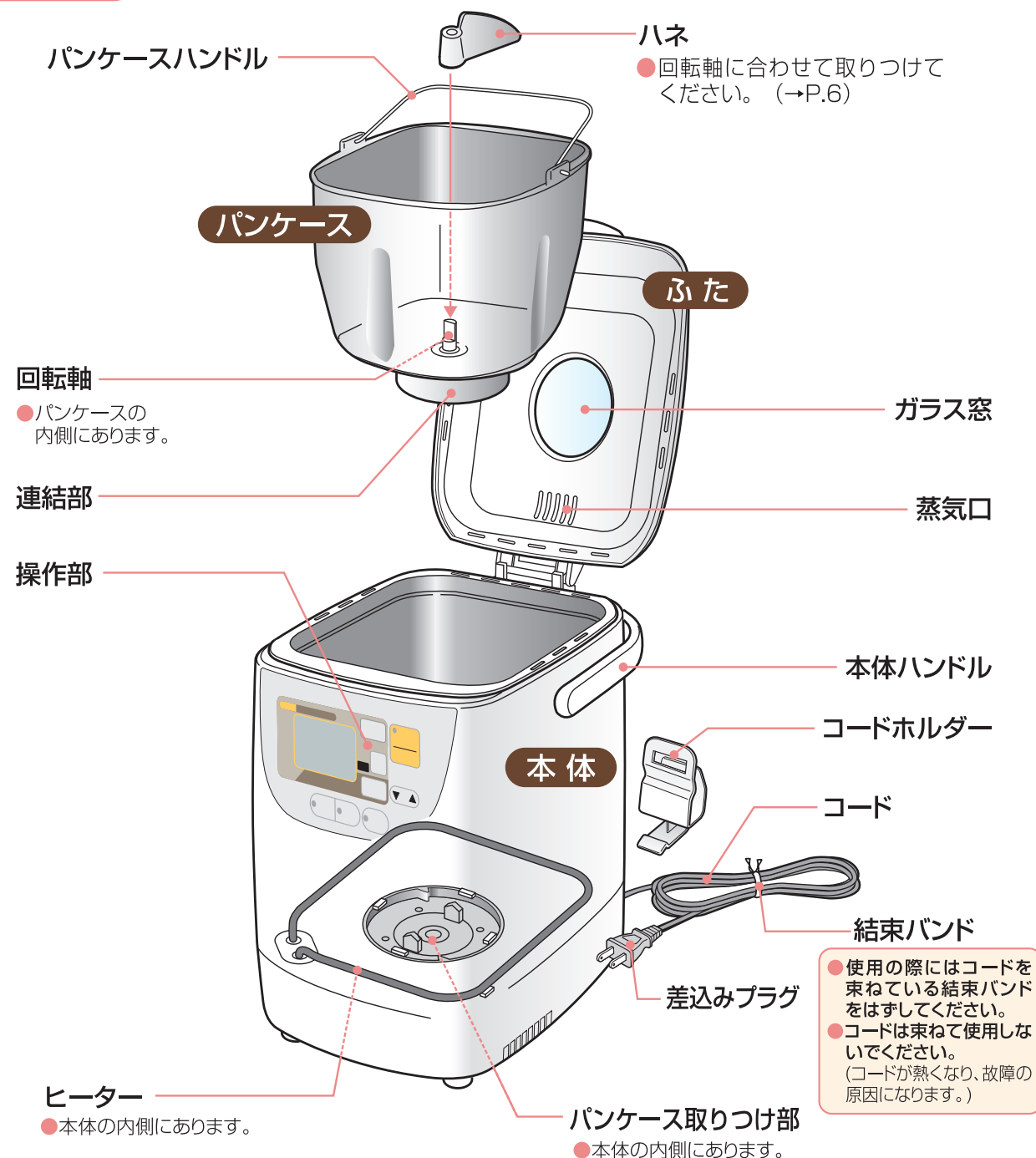
■庫内はいつも清潔にしてください。
汚れやカスをためたままにしていると、焦げることがあります。

■パンケースを変形させないでください。
故障の原因になります。

■直火（ガス台など）や電気ヒーター・IH調理器などの上に載せない。
火災・故障の原因になります。

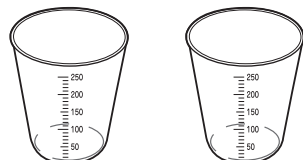
■ガラス窓に強い衝撃を加えたり、傷をつけたりしない。　けが・破損の原因になります。

各部のなまえと扱い方

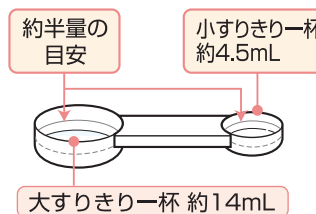
本 体

付属品

容器（計量カップ）2個

水などの液体の計量用です。
また「生種作り」の容器としても使います。

●粉類をはからないでください。
（目盛がg単位でないため、正しくはかれません。）

1目盛は約10mLです。

計量スプーン 1個

ドライイースト・塩・砂糖などをはかります。

すりきり一杯当たりの分量の目安

	小	大
ドライイースト	約3g	ー
元種	ー	約10g
生種	ー	約13g
塩	約5g	ー
スキムミルク	ー	約6g
砂　糖	ー	約8g

●容量は市販の計量スプーンと異なります。

操作部

ふたのはずし方・つけ方

はずし方

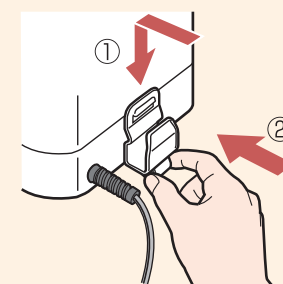
ふたを約45度開け、そのまま斜め上に引き抜く

●つけるときはヒンジ部にふたを差し込む

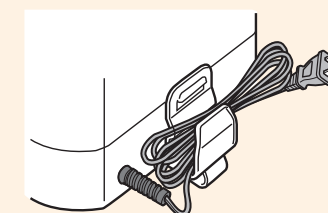
コードホルダーの取りつけ方・はずし方

取りつけ方

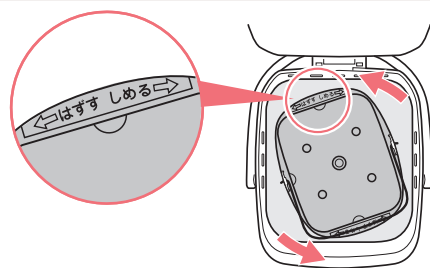
①本体凸部にコードホルダー（上部の穴）を引っかける
②コードホルダー下部を本体側に押しつける

●はずすときは、逆の手順ではずす

コードの収納方法

コードを束ねて、コードホルダーに収納する

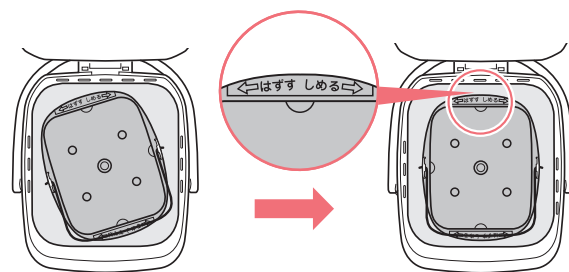
●使用の際は必ずコードをコードホルダーから取り出してください。
●コードを収納または取り出すときは、無理に引っ張ったり、力を加えないでください。

各部のなまえと扱い方つづき

パンケースの取り出し方

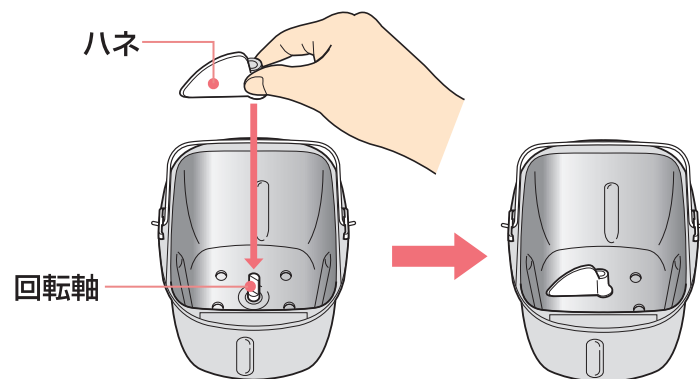
パンケースを「はずす」の方向に回し、取り出す

パンケースの取りつけ方

1 パンケースを庫内に入れる

●ヒーターに当たらないようにご注意ください。

2 パンケースを「しめる」の方向に回し、取りつける

ハネの取りつけ方

ハネの穴を回転軸に合わせて確実に取りつける

●ハネは確実に取りつけてください。浮き上がっているとパンができません。

使用する道具

●フライパン ●キャンバス地 ●ラップ ●型 ●バット ●包丁 など

使用する材料

●材料の分量は、この取扱説明書に記載されている分量どおりにしてください。

小麦粉

強力粉

●パン作りにはたんぱく質の多い強力粉（11%以上）をお使いください。（パンの種類により薄力粉を混ぜることもあります。）
●水を加えてこねるとたんぱく質が結合してグルテンを作ります。
●強力粉の中でもたんぱく質の多い（13.5%以上）最強力粉を使用するとパンがふくらみすぎることがあります。

薄力粉

●ケーキや一部のパン作りに使います。
●ダマになりやすいのでふるってお使いください。

パンミックス

●「ふんわり」コース1回分ごとの分量にパックした食パン用パンミックスを使うと計量の手間が省けてパン作りがグンと手軽になります。（→P.53）

象印ホームベーカリー専用「パンくらぶミックス（BB-ML10-J）」は、象印ホームベーカリー取扱店でお求めいただけます。（→P.49）

ごはん

●ごはん入りパンを作るときに使います。
●必ず常温になるまで冷ましたものをお使いください。

米粉

●グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A（食パン用）」をお使いください。（グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。）
●材料は、この取扱説明書に記載されている分量どおりにしてください。

品　名	シトギミックス20A（食パン用）
お申込み先	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/

●シトギミックス20Aには、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。

酵母

ドライイースト

●適度な温度・水・糖分を加えると活動して、炭酸ガスを発生させパンをふくらませます。
●このホームベーカリーのドライイーストコースでは「予備発酵のいらないドライイースト」を使用してください。

天然酵母パン種（元種）→生種 （生種作り→P.36）

●天然植物から培養された酵母ですが、発酵力の強弱や生育時の温度管理が難しいなど菌数（発酵力）が不安定なものです。また元種は、酵母が休眠している状態で、そのままでは使えません。「生種」として作り、活性化させてから使います。
●菌数が安定している「ホシノ天然酵母パン種」をお使いください。

品　名	ホシノ天然酵母パン種 50g×5袋入り
お申込み先	(株)富澤商店オンラインショップ ☎(042)776-6488 http://www.tomizawa.co.jp/

◆パン種に関するお問い合わせ
㈲ホシノ天然酵母パン種 ☎(042)734-1399(代表) http://www.hoshino-koubo.co.jp/

ポイント
●酵母は生きています。賞味期限が切れていないものを使い、開封後は必ず密閉して冷蔵庫で保存してください。ふくらみ方に差がでます。
●天然酵母パン種は、開封前でも冷蔵庫で保存してください。

糖分

上白糖 黒糖 はちみつ など

●イーストの発酵を助け、焼き色や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。
●低カロリー甘味料（人工甘味料）を使うとふくらみが悪くなることがあります。

油脂

バター など

●やわらかく、ツヤのあるパンに仕上げます。（バターは「有塩バター」「無塩バター」どちらも使えますが「無塩バター」をおすすめします。）

塩

●生地のグルテンを安定させます。また、発酵しすぎを抑えます。

水

●他の材料を溶かし合わせたりパンをやわらかくします。

乳製品

牛乳 スキムミルク など

●パンの光沢や風味をよくし、パンのやわらかさを保ちます。

卵

●味と香り、色ツヤをよくします。

コース一覧表

コース			使える粉 粉選択	ページ	使える機能 焼き色選択	使える機能 タイマー	調理工程	調理時間	保温時間
ドライイースト	食パン	もちもち	小麦	P.12~14 P.19~20	●	●	ねかし → コネ（具入れブザー） → 発酵（丸め・丸め） → 焼き → できあがりメロディー	3時間30分 (3時間20分)	1時間
			米粉	P.18・21	●	●	ねかし → コネ（具入れブザー） → 発酵（丸め） → 焼き → できあがりメロディー	2時間35分 (2時間30分)	1時間
		ふんわり	小麦	P.18・22~23	●	●	ねかし → コネ（具入れブザー） → 発酵（丸め・丸め） → 焼き → できあがりメロディー	3時間40分 (3時間30分)	1時間
		ごはん入りパン	小麦	P.12・18・24	●	●	ねかし → コネ（具入れブザー） → 発酵（丸め・丸め） → 焼き → できあがりメロディー	3時間20分 (3時間10分)	1時間
		早焼き	小麦	P.18	●	—	ねかし → コネ（具入れブザー） → 発酵（丸め） → 焼き → できあがりメロディー	2時間 (1時間53分)	1時間
		フランスパン	小麦	P.18・25	—	●	ねかし → コネ（具入れブザー） → 発酵（丸め・丸め） → 焼き → できあがりメロディー	5時間	1時間
	パン・ピザ生地		小麦	P.26~33	—	—	ねかし → コネ → 発酵（丸め） → できあがりメロディー	1時間50分	–
			米粉	P.34~35	—	—	ねかし → コネ → 発酵 → できあがりメロディー	45分	–
天然酵母	生種作り		—	P.36~37	—	—	発酵 → できあがりメロディー	24時間	–
	食パン		小麦	P.38~39	●	●	ねかし → コネ（具入れブザー） → 発酵（丸め・丸め） → 焼き → できあがりメロディー	7時間 (6時間50分)	1時間
	パン・ピザ生地		小麦	P.40	—	—	ねかし → コネ → 発酵（丸め） → できあがりメロディー	4時間5分	–
スイーツ	ケーキ		小麦	P.42~45	●	—	コネ（具入れブザー） → 粉落とし → コネ → 焼き → できあがりメロディー ※粉落としの時間は含みません。	※1時間48分 (1時間38分)	–
	ジャム		—	P.46~47	—	—	加熱・かくはん → できあがりメロディー	1時間20分	–

●調理時間の（　　）内の数字は焼き色選択で「うすい」を選んだ場合の時間です。
●調理時間に保温時間は含みません。

パン作りのしくみ

●コースによって工程がかわるものがあります。

保温
1時間保温します。

パン作りのポイント

パンはいつもどおり焼いていてもふくらみ具合や形が毎回かわります。
うまくパンを焼くために下記のポイントを参考にしてください。

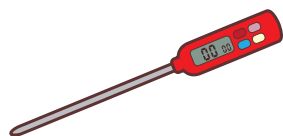
POINT 1 材料は新鮮なものを使う

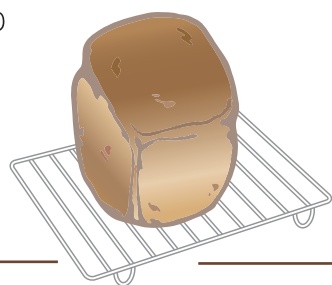
- 材料は製造年月日の新しいものを選び、開封後はできるだけ早めに使いましょう。
- 酵母(P.7)は必ず冷蔵庫で保存してください。

POINT 2 材料は正確にはかる

- 粉類は重さではかるため、必ずはかりを使用してください。(付属の計量カップは液体専用のため、粉類ははからないでください。)
- 材料をはかるときは、デジタルスケール(電子はかり、0.1g単位のもの)の使用をおすすめします。
- 付属の計量スプーンではかるときは、すりきりではかってください。押しつけたりすると正確にはかれません。

POINT 3 季節や室温によって水温を調整する

- 夏場など室温が高く(25℃以上)、ふくらみすぎたり、中央が陥没したパンになる場合は、水温を5℃程度にしてください。
  (冷蔵庫で冷やした水をお使いください。)
- 冬場など室温が低く(10℃以下)、パンのふくらみが悪い場合は、水温を20℃程度にしてください。

POINT 4 焼き上がったパンはすぐに取り出す

- 必ずミトンなどを使って取り出し、脚つきアミの上に置いてあら熱を取ってください。
  すぐに取り出さないと側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがあります。
- 焼きあがり直後は切りにくいため、あら熱を取ってから切ってください。

POINT 5 保存のしかた

- しばらく置いてから食べるときは、ビニール袋などに入れて、乾燥を防いでください。

■冷凍保存するときは…

食パン
スライスして、1枚ずつラップで包んで冷凍します。
あら熱をとったあと、できるだけ早く冷凍してください。

パン生地
成形・発酵後バットに並べ、ラップをかけて冷凍してからビニール袋に入れます。
焼くときは30～35℃で解凍し、溶き卵を塗って焼きます。(冷凍するとふくらみが悪くなります。)

ピザ生地
伸ばした生地をラップで包んで冷凍します。
焼くときは凍った状態でトッピングの具をのせます。

BREAD いろいろなパン作り

お好みの酵母・粉が選べてパン作りがもっと楽しく!

ドライイースト

食パン もちもち ふんわり ごはん入りパン 早焼き フランスパン コース / パン・ピザ生地 コース

「もちもち」「ふんわり」などの食感が選べるコースや、短い時間で焼き上げる「早焼き」コースなど多彩なコースが搭載されています。
ドライイーストは扱いやすく、いろいろなパンが手軽に焼けます。

米粉 もっちり、しっとりとした食感の米粉パンが焼けます。
食パンはもちろん、パン・ピザ生地にも使えるので米粉ドーナツなどが作れます。

天然酵母

生種作りコース / 食パンコース /パン・ピザ生地コース

風味豊かで味わい深い天然酵母パンが焼けます。
天然酵母パンを作るために必要な生種も専用コースで簡単に作れます。

基本の食パンのつくり方

基本の食パンのつくり方をドライイースト 食パン「もちもち（小麦）」コースを例にして説明します。

食パン もちもち 小麦

材料	211kcal/6枚切 1枚分	
水	210 mL	
強力粉	290 g	
砂糖	16 g	大2
スキムミルク	6 g	大1
塩	5 g	小1
バター	15 g	
ドライイースト	3 g	小1

●大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

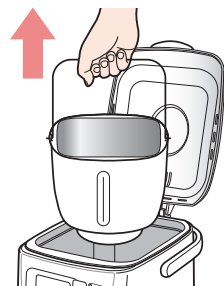
食パン「もちもち」（小麦）

つくり方

●各コースの食パンメニューは、P.18〜25に掲載しています。

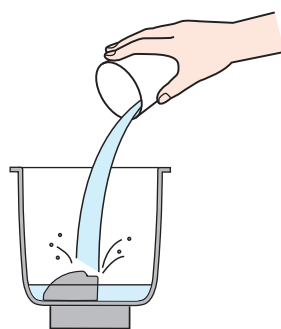
1 本体からパンケースを取り出し、ハネを取りつける

（ハネの取りつけ方→P.6）

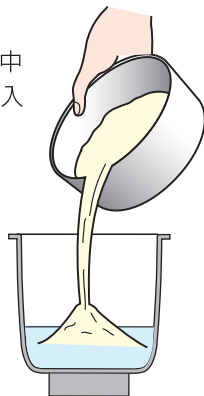
●ハネはハネの穴を回転軸に合わせて奥まで確実に差し込んでください。浮き上がっていると、パンができません。

2 パンケースに材料を入れる

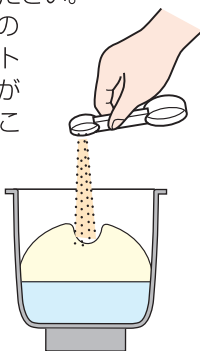
材料は材料表の上から順に入れてください。

①最初に水（液体）を入れる

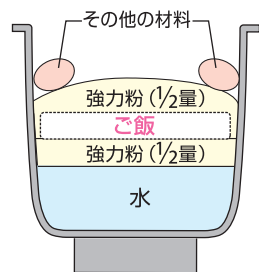
●水などの液体の材料を入れます。

②次に強力粉・砂糖・スキムミルク・塩・バターを入れる

●水（液体）とドライイースト以外の材料を入れます。

●材料は正しく計量し、中央が高くなるように入れてください。

③最後にドライイーストを入れる

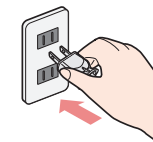
●ドライイーストは水（液体）やご飯に触れないように粉の中央にくぼみを作って入れてください。水（液体）やご飯の中にドライイーストを入れるとパンがうまくできないことがあります。

「ごはん入りパン」コースの場合は…

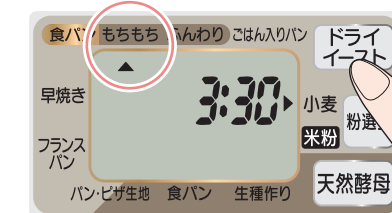
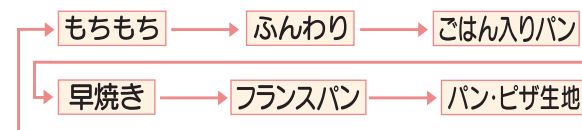
②-1 強力粉の½量を入れる
②-2 ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
②-3 残りの強力粉を入れる
②-4 砂糖・塩・バターをパンケースに入れる

●タイマー予約の際、ご飯が水（液体）に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
●固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。
●ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。うまくふくらまないことがあります。

3 パンケースを本体に取りつけてふたを閉める

（パンケースの取りつけ方→P.6）

●パンケースハンドルは、倒してください。

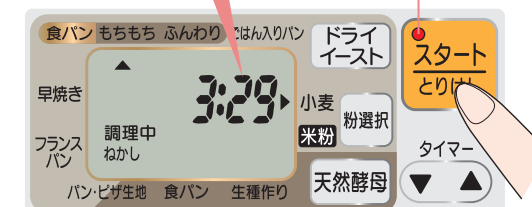
4 差込みプラグをコンセントに差し込む

5 ドライイースト を押し、食パン「もちもち」コースを選ぶ

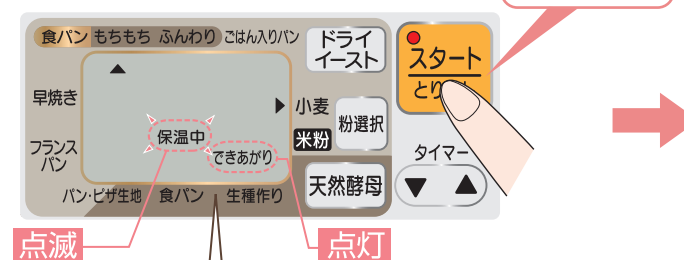
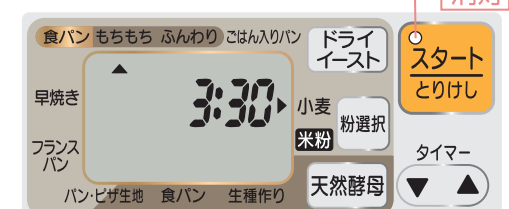
「ドライイースト」キーを押すたびに表示部の「▲」が移動し、各コースのできあがりまでの時間を表示します。

6 スタート/とりけし を押す

調理開始のメロディーが鳴り、調理を開始します。
スタートランプが点灯し、表示部に「調理中」が点灯、できあがりまでの工程（ねかし→コネ→発酵→焼き）を順に表示します。

●焼き上げ中は、本体・ふたが熱くなります。やけどをする恐れがありますのでご注意ください。

●調理開始後、具を入れるタイミングをお知らせするブザーが鳴ります。

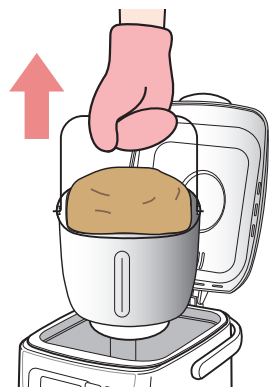
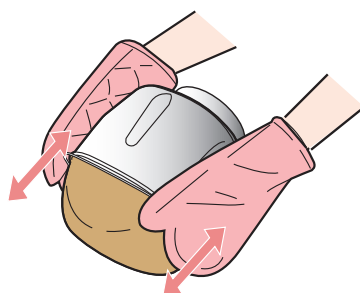
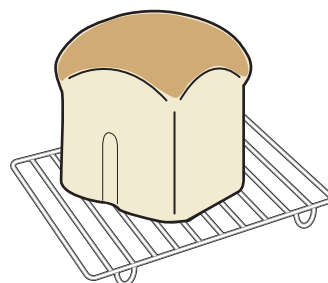
お好みの具を入れてアレンジ食パンを作りたいときは…   具入り（→P.17）

7 できあがりのメロディーが鳴ったら スタート/とりけし を1秒以上押し、調理を終了する

ブザーが鳴り、スタートランプが消灯し、表示部は選んだコースのできあがりまでの時間表示に戻ります。

●「スタート/とりけし」キーを押さない場合、最大で1時間自動的に保温します。保温状態でパンを放置すると側面がへこんだり、皮が厚くなったり、焼き色が濃くなることがありますのでできるだけ早く取り出してください。
（保温中は、表示部に「できあがり」が点灯、「保温中」が点滅します。）

●1時間が経過して保温が終了すると、表示部の「保温中」が消灯し、「できあがり」のみを表示します。
「スタート/とりけし」キーを1秒以上押して、調理を終了してください。

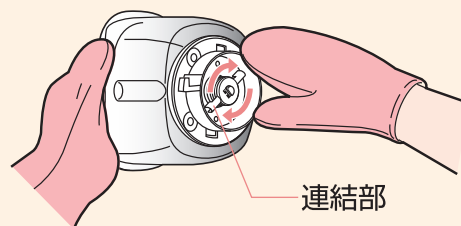
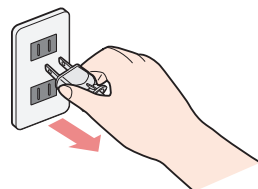
基本の食パンのつくり方 つづき

8 パンを取り出す

①本体からパンケースを取り出す

●パンケースを取り出すときは必ずミトンなどを使ってください。

②図のようにパンケースハンドルを押さえて持ち、強く数回振ってパンを取り出す

③取り出したパンは脚つきアミなどにのせ、浮かしてあら熱を取る

●パンのできあがり状態によっては、取り出しにくいことがあります。
取り出しにくいときは、図のようにパンケース裏側の連結部を左右に少し回すと取り出しやすくなります。
（連結部を回しすぎるとパンに大きな穴が開きますので注意してください。）

●パンを取り出すときにパンといっしょにハネがはずれることがあります。ハネがパンケースに残っているかを確認してください。
パンといっしょにハネがはずれたときは、はしなどでハネを取り除いてください。
（ハネが熱くなっているので注意してください。）

●パンを取り出すときは、ナイフ・フォーク・はしは使わないでください。フッ素被膜を傷める原因になります。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

タイマー予約

ご希望に合わせてできあがりの時間が設定できます。
朝食に焼きたてのパンが食べたいときなどに便利です。

●予約できる時間は現在から約13時間後までです。
●牛乳・ジュース・野菜・卵などを使用する場合は、腐敗することがありますのでタイマー予約を使わないでください。
●タイマー予約を使うと、具入れブザーは鳴りません。
●夏場など室温が高い（25℃以上）ところでタイマー予約を使って米粉パンを焼くと、出来栄えが悪くなることがあります。
●タイマー予約でごはん入りパンを焼く場合、材料の入れ方によっては焼けないことがあります。（→P.12）
（炊飯直後、または解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。）

1 材料を準備し、希望のコースと焼き色を選ぶ

タイマー予約ができるコース	ドライイースト	食パン「もちもち」[※1]・「ふんわり」・「ごはん入りパン」・「フランスパン」コース
	天然酵母	「食パン」コース
タイマー予約ができないコース	ドライイースト	食パン「早焼き」コース・「パン・ピザ生地」コース[※1]
	天然酵母	「生種作り」コース・「パン・ピザ生地」コース
	スイーツ	「ケーキ」コース・「ジャム」コース

※1：「米粉」選択時含む

2 「タイマー」キー（▼ ▲）で希望のできあがり時間に合わせる

表示部にできあがりまでの時間（残り時間）を表示します。

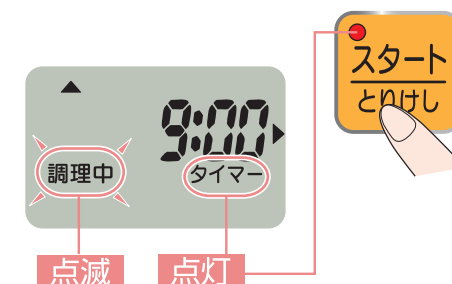
例 現在が午後10時で希望のできあがり時刻が翌朝7時であれば、9時間後に設定します。

▲ 押すごとに10分単位で進みます。

▼ 押すごとに10分単位で戻ります。

●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 スタート/とりけし を押す

メロディーが鳴り、表示部に「タイマー」が点灯、「調理中」を点滅表示し、できあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。スタートランプが点灯にかわります。

タイマー予約を取り消すときは…

を1秒以上押す（ブザーが鳴り、スタートランプが消灯）

便利な機能

材料を準備し、コースを選んだあと、「スタート/とりけし」キーを押す前に設定してください。

粉選択　米粉を使ったパンや生地を作るときに

粉選択 を押し、「米粉」を選ぶ

「粉選択」キーを押すたびに表示部の「▶」が移動します。

小麦→米粉

粉選択ができるコース		
ドライイースト	食パン「もちもち」コース	
	「パン・ピザ生地」コース	

米粉について

- グルテン量や吸水量が安定している片山製粉株式会社の食パン用米粉ミックス「シトギミックス20A（食パン用）」をお使いください。（グルテンの含まれていない米粉ではきれいにふくらみません。）

品　名	お申込み先
シトギミックス20A（食パン用）	片山製粉株式会社 ☎(072)922-7532 http://www.katayama-seifun.co.jp/

- シトギミックス20A（食パン用）には、小麦グルテンが含まれています。アレルギー対応はしていません。

焼き色　食パンの焼き上がりの色をかえたいときに

を押す

焼き色（うすい）ランプが点灯します。

「うすい」を選んだときは
点灯
うすい
焼き色

- 焼き色の初期設定は「ふつう」です。
  「うすい」をご希望のときのみ ○うすい を押してください。
- 再度「焼き色」キーを押すと、ランプが消灯し「ふつう」が設定されます。

焼き色「うすい」にかえられるコース	
ドライイースト	食パン「もちもち」・「ふんわり」・「ごはん入りパン」・「早焼き」コース
天然酵母	「食パン」コース
スイーツ	「ケーキ」コース

- ドライイースト 食パン「フランスパン」コースでは選べません。

具入り　お好みの具を使ってパンを作りたいときに

具入れブザー

ドライイースト 「食パン」各コース・天然酵母 「食パン」コースを選んで調理を開始すると、調理途中でブザーが鳴り、表示部に「具入り」を点滅表示して具入れのタイミングをお知らせします。
（ただし、タイマー調理中は報知しません。）

- スイーツ 「ケーキ」コースの具入れのタイミングについては、P.44をご覧ください。

1 調理開始後、具入れブザーが鳴り、表示部に「具入り」が点滅表示したらふたを開けて具を入れる

表示部に「具入り」を点滅表示（30秒間）しますのでその間に具入りの材料を入れてください。

点滅
具入り
調理中
コネ

- ふたを開けても運転は続きます。
  スタート/とりけし キーを押さないでください。
  （スタート/とりけし キーを1秒以上押すと運転をとりけします。）
- 具を入れるときは、パン生地（ハネ）が回転していますので、ご注意ください。
- 各メニューの分量は必ずお守りください。材料がパンケースから飛び出し、ヒーターの熱で焦げてにおいや煙がでることがあります。
- 具は生地の上に少量ずつ加えてください。一度に入れると、飛び出すことがありますのでご注意ください。
- 「具入り」表示中以外に具を入れるとパンのできあがりが悪くなることがあります。
- 米粉を使用したときは、レーズンなどの材料の一部がつぶれたり、混ざりにくいことがあります。（米粉の特性上、生地がかためなため。）

具入れブザーが鳴るタイミング（コースや室温によりかわります。）	コース		調理開始から
	ドライイースト	食パン「もちもち（小麦）」・「ふんわり」・「ごはん入りパン」・「フランスパン」	約30分後
		食パン「もちもち（米粉）」	33～43分後
		食パン「早焼き」	約17分後
	天然酵母	「食パン」	約30分後

2 ふたを閉める

メロディー音について

この製品は「調理スタート時」と「タイマー予約セット完了時」と「できあがり時」のタイミングをメロディー音でお知らせします。

タイミング	メロディー音
調理スタート時	おおスザンナ
タイマー予約セット完了時	おおスザンナ
できあがり時	アビニョンの橋で

ドライイースト 食パン 基本メニュー

●大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

食パン「もちもち」（米粉）

ふんわり 小麦

材料	181kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

早焼き 小麦

材料	212kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	4.5g	小1½

- 「早焼き」コースは少しイースト臭がすることがあります。
- 冬場など室温が低い（10℃以下）と、ふくらみが悪くなることがあります。

もちもち 米粉

材料	239kcal/6枚切 1枚分	
水	230mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½

- 米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

夏場など室温が高い（25℃以上）場合は…
- 冷蔵庫で冷やした水（約5℃）を使ってください。
- タイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。

フランスパン 小麦

材料	181kcal/6枚切 1枚分	
水	200mL	
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1

- 「フランスパン」コースは焼き色が薄くなります。

ごはん入りパン 小麦

材料	225kcal/6枚切 1枚分	
水	140mL	
強力粉	250g	
ご飯	150g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

- ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。
- 炊飯直後または解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。
- 材料の入れ方によっては焼けないことがあります。
- ご飯粒の形が残ることがあります。
- タイマー予約の際、ご飯が水（液体）に浸かっているとご飯がふくらみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
- 固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。

●他のコースとは材料の入れ方が異なります。

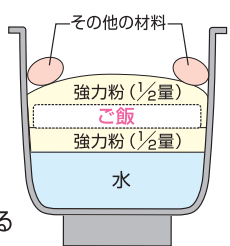
つくり方

1. パンケースに水を入れる
2. 約½量の強力粉（125g）を入れる
3. ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
4. 残りの強力粉（125g）を入れる
5. その他の材料を材料表の上から順に入れる

ごはん入り食パンは生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

出来栄えが悪くなった場合

冷蔵庫で冷やした水（約5℃）を使ってください。
- 夏場など室温が高い（25℃以上）場合やタイマー予約を使うと、出来栄えが悪くなることがあります。

ドライイースト 食パンメニュー もちもち 小麦

ほうれん草パン タイマー×

材料	213kcal/6枚切 1枚分	
水	180mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ほうれん草（ゆでたもの）	30g	
ドライイースト	3g	小1

- ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水気をしっかりとしぼったものを使用します。

かぼちゃパン タイマー×

材料	216kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
かぼちゃ（加熱したもの）	30g	
ドライイースト	3g	小1

- かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（500W）で2〜3分加熱します。軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ましたものを使用します。

全粒粉パン

材料	208kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
強力粉	240g	
全粒粉	50g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

玄米粉入りパン

材料	213kcal/6枚切 1枚分	
水	220mL	
強力粉	260g	
玄米粉	30g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

- 玄米粉は玄米をミルなどで粉末にしたものではなく、市販のものを使用してください。

カフェオレパン タイマー×

材料	234kcal/6枚切 1枚分	
水	120mL	
牛乳	80mL	
強力粉	290g	
砂糖	40g	大5
塩	5g	小1
バター	15g	
インスタントコーヒー	5g	大1
ドライイースト	3g	小1

豆乳パン タイマー×

材料	215kcal/6枚切 1枚分	
水	150mL	
豆乳	70mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

トマトバジルパン タイマー×

材料	215kcal/6枚切 1枚分	
水	110mL	
トマトジュース（無塩）	100mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
バジル（乾燥）	小1	
ガーリック（粉末）	適量	
ドライイースト	3g	小1

トマトバジルパン

タイマー× このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

レーズンパン

レーズンパン 具 タイマー×

材料	246kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 レーズン	70g	

くるみパン 具 タイマー×

材料	279kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 くるみ（刻む）	60g	

ごまおさつパン 具 タイマー×

材料	230kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具 さつまいも（生）（5mm角に切る）	50g	

ベーコン&コーンパン 具 タイマー×

材料	229kcal/6枚切 1枚分	
水	190mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒こしょう（粗挽き）		小¼
ドライイースト	3g	小1
具 コーン（水気を切ったもの）	30g	
ベーコン（1cm幅に切る）	20g	

パネトーネ 具 タイマー×

材料	299kcal/6枚切 1枚分	
牛乳	160mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
塩	5g	小1
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	1.5mL	小⅓
レモンエッセンス	1.5mL	小⅓
ドライイースト	3g	小1
具 ドライフルーツミックス	50g	
ブランデー	14mL	大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーを加え、なじませます。

チーズパン 具 タイマー×

材料	240kcal/6枚切 1枚分	
水	190mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 プロセスチーズ（1cm角に切る）	50g	

●チーズの形は残りません。

チョコナッツパン 具 タイマー×

材料	287kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
強力粉	290g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具 カシューナッツ（刻む）	50g	

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて…

クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。

●パネトーネにつけてお召し上がりください。

◆米粉は「シトギミックス20A（食パン用）」をお使いください。(→P.7)
◆米粉は生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。
夏場など室温が高い（25℃以上）場合は、冷蔵庫で冷やした水（約5℃）を使ってください。
（冷やした水を使ってもタイマー予約を使うと出来栄えが悪くなることがあります。）

ほうれん草パン タイマー×

材料	240kcal/6枚切 1枚分	
水	220mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ほうれん草（ゆでたもの）	30g	
ドライイースト	4.5g	小1½

●ほうれん草は葉先のやわらかい部分をゆで、みじん切りにして水気をしっかりとしぼったものを使用します。

かぼちゃパン タイマー×

材料	244kcal/6枚切 1枚分	
水	210mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
かぼちゃ（加熱したもの）	30g	
ドライイースト	4.5g	小1½

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（500W）で2～3分加熱します。軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ましたものを使用します。

トマトバジルパン タイマー×

材料	242kcal/6枚切 1枚分	
水	130mL	
トマトジュース（無塩）	100mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
バジル（乾燥）		小1
ガーリック（粉末）		適量
ドライイースト	4.5g	小1½

黒糖パン

材料	245kcal/6枚切 1枚分	
水	220mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
黒糖（粉末）	32g	大4
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½

レーズンパン 具 タイマー×

材料	264kcal/6枚切 1枚分	
水	230mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½
具 レーズン	50g	

チーズパン 具 タイマー×

材料	256kcal/6枚切 1枚分	
水	220mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
ドライイースト	4.5g	小1½
具 プロセスチーズ（1cm角に切る）	30g	

●チーズの形は残りません。

抹茶マロンパン 具 タイマー×

材料	260kcal/6枚切 1枚分	
水	230mL	
米粉（シトギミックス20A）	300g	
砂糖	20g	大2½
スキムミルク	15g	大2½
塩	5g	小1
バター	25g	
抹茶	2g	小1
ドライイースト	4.5g	小1½
具 栗の甘露煮（1～1.5cm角に切る）	50g	

抹茶マロンパン

具 このマークのあるものは具入り（具後入れ）メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

タイマー× このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

ほうれん草パン タイマー×

材料	170kcal/6枚切 1枚分	
水	130mL	
強力粉	220g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ほうれん草（ゆでたもの）	30g	
ドライイースト	3g	小1

●ほうれん草は葉先の柔らかい部分をゆで、みじん切りにしてしっかりと水気を絞ったものを使用します。

ほうれん草パン

全粒粉パン

材料	179kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	210g	
全粒粉	30g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

カフェオレパン

材料	202kcal/6枚切 1枚分	
水	100mL	
牛乳	60mL	
強力粉	240g	
砂糖	40g	大5
塩	2.5g	小½
バター	15g	
インスタントコーヒー	5g	大1
ドライイースト	3g	小1

トマトバジルパン

材料	184kcal/6枚切 1枚分	
水	80mL	
トマトジュース（無塩）	90mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
バジル（乾燥）	小1	
ガーリック（粉末）	適量	
ドライイースト	3g	小1

かぼちゃパン

材料	176kcal/6枚切 1枚分	
水	120mL	
強力粉	220g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
かぼちゃ（加熱したもの）	50g	
ドライイースト	3g	小1

●かぼちゃは皮をむき1cm厚さに切り、耐熱容器に入れてラップをし、電子レンジ（500W）で2～3分加熱します。軽くつぶしたあと、常温になるまで冷ましたものを使用します。

玄米粉入りパン タイマー×

材料	182kcal/6枚切 1枚分	
水	180mL	
強力粉	220g	
玄米粉	20g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

●玄米粉は玄米をミルなどで粉末にしたものではなく、市販のものを使用してください。

豆乳パン

材料	183kcal/6枚切 1枚分	
水	120mL	
豆乳	50mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

レーズンパン 具 タイマー×

材料	201kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 レーズン	40g	

くるみパン 具 タイマー×

材料	226kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 くるみ（刻む）	40g	

チーズパン

材料	209kcal/6枚切 1枚分	
水	160mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1
具 プロセスチーズ（1cm角に切る）	50g	

●チーズの形は残りません。

ベーコン＆コーンパン 具 タイマー×

材料	199kcal/6枚切 1枚分	
水	150mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
黒こしょう（粗挽き）	小¼	
ドライイースト	3g	小1
具 コーン（水気を切ったもの）	30g	
ベーコン（1cm幅に切る）	20g	

ごまおさつパン 具 タイマー×

材料	200kcal/6枚切 1枚分	
水	160mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具 さつまいも（生）（5mm角に切る）	50g	

チョコナッツパン 具 タイマー×

材料	257kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
スキムミルク	6g	大1
塩	2.5g	小½
バター	15g	
チョコチップ	30g	
ココア	2g	小1
ドライイースト	3g	小1
具 カシューナッツ（刻む）	50g	

●チョコチップは種類や温度により溶けない場合があります。

パネトーネ 具 タイマー×

材料	264kcal/6枚切 1枚分	
牛乳	120mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	240g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
バター	30g	
コアントロー	14mL	大1
バニラエッセンス	1.5mL	小⅓
レモンエッセンス	1.5mL	小⅓
ドライイースト	3g	小1
具 ドライフルーツミックス	50g	
ブランデー	14mL	大1

●ドライフルーツミックスはみじん切りにしてブランデーを加え、なじませます。

ブランデーの香り高いクリームチーズを添えて…

クリームチーズ200gを常温に戻し、なめらかにして、サワークリーム100gと砂糖大2を混ぜ合わせ、ブランデー大3でのばします。

●パネトーネにつけてお召し上がりください。

パネトーネ

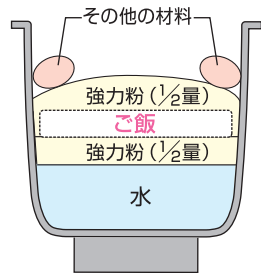
具 このマークのあるものは具入り（具後入れ）メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。（→P.17）

 このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

●他のコースとは材料の入れ方が異なります。

炊き込みごはん入りパン

つくり方

1 パンケースに水を入れる
2 約½量の強力粉(125g)を入れる
3 ほぐしたご飯を強力粉の上に入れる
4 残りの強力粉(125g)を入れる
5 その他の材料を材料表の上から順に入れる

●ご飯は常温になるまで冷ましたものを使ってください。
●炊飯直後または解凍後1日以上経ったご飯は使わないでください。
●材料の入れ方によっては焼けないことがあります。
●ご飯粒の形が残ることがあります。
●タイマー予約の際、ご飯が水(液体)に浸かっているとご飯が膨らみ、材料がうまく混ざらないことがあります。
●固まったご飯を使うとご飯が混ざらずうまくできないことがあります。
●他の食パンに比べて上部が凸凹に焼き上がることがあります。

ごはん入り食パンは生地の温度が高くなりすぎると出来栄えが悪くなります。

出来栄えが悪くなった場合

冷蔵庫で冷やした水(約5℃)を使ってください。
●夏場など室温が高い(25℃以上)場合やタイマー予約を使うと、出来栄えが悪くなることがあります。

玄米ごはん入りパン

材料	220kcal/6枚切 1枚分	
水	130mL	
強力粉	250g	
玄米ご飯(冷ましたもの)	150g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

雑穀ごはん入りパン

材料	216kcal/6枚切 1枚分	
水	130mL	
強力粉	250g	
雑穀ご飯(冷ましたもの)	150g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

赤飯入りパン

材料	230kcal/6枚切 1枚分	
水	130mL	
強力粉	250g	
赤飯 (冷ましたもの)	150g	
砂糖	8g	大1
塩	5g	小1
バター	15g	
黒ごま	4g	大½
ドライイースト	3g	小1

炊き込みごはん入りパン

材料	225kcal/6枚切 1枚分	
水	130mL	
強力粉	250g	
炊き込みご飯(冷ましたもの)	150g	
砂糖	16g	大2
塩	2.5g	小½
バター	15g	
ドライイースト	3g	小1

ガーリックフランスパン

材料	182kcal/6枚切 1枚分	
水	200mL	
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ガーリック(粉末)	小¼	
ドライイースト	3g	小1

チーズ&オニオンフランスパン

ガーリックトマトフランスパン タイマー×

材料	187kcal/6枚切 1枚分	
トマトジュース(無塩)	210mL	
強力粉	240g	
薄力粉	50g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ガーリック(粉末)	小¼	
ドライイースト	3g	小1

全粒粉フランスパン

材料	175kcal/6枚切 1枚分	
水	190mL	
強力粉	200g	
全粒粉	90g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1

ライ麦フランスパン

材料	155kcal/6枚切 1枚分	
水	190mL	
強力粉	200g	
ライ麦粉	50g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1

チーズフランスパン 具 タイマー×

材料	173kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
具プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g	

●チーズの形は残りません。

チーズ&ベーコンフランスパン 具 タイマー×

材料	180kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
ドライイースト	3g	小1
具プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g	
ベーコン(1cm幅に切る)	10g	

●チーズの形は残りません。

チーズ&オニオンフランスパン 具 タイマー×

材料	175kcal/6枚切 1枚分	
水	150mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
玉ねぎ(炒めたもの)	20g	
ドライイースト	3g	小1
具プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g	

●玉ねぎはみじん切りにし、フライパンで透き通るまで炒めたあと、常温になるまで冷ましたものを使用します。
●チーズの形は残りません。

チーズ&ごまフランスパン 具 タイマー×

材料	181kcal/6枚切 1枚分	
水	170mL	
強力粉	240g	
砂糖	4g	大½
塩	5g	小1
黒ごま	8g	大1
ドライイースト	3g	小1
具プロセスチーズ(1cm角に切る)	40g	

●チーズの形は残りません。

具 このマークのあるものは具入り(具後入れ)メニューです。具入れブザーが鳴ったときに具を入れてください。(→P.17)

 このマークのあるものはタイマー予約はお使いいただけません。

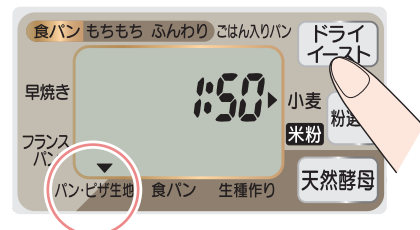
パン・ピザ生地のつくり方

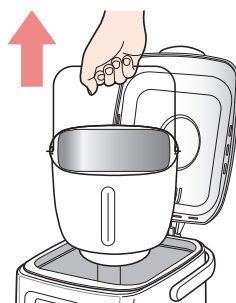
パン・ピザ生地のつくり方をドライイースト「パン・ピザ生地」コースを例にして説明します。

つくり方

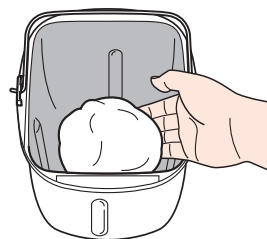
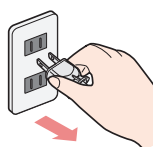
●ドライイースト「パン・ピザ生地」コースではタイマー予約はできません。

1〜6 までの手順は「基本の食パンのつくり方」(P.12〜13) をご覧ください。

- 「パン・ピザ生地」コースのメニューは、P.27〜35に掲載しています。
- を押して「パン・ピザ生地」を選んでください。
- 米粉を使うときは 粉選択 を押して「米粉」を選んでください。
- 表示部にできあがりまでの残り時間を1分単位で表示します。

途中で調理を中止するときは… スタート とりけし を1秒以上押す（ブザーが鳴り、スタートランプが消灯）

7 できあがりの メロディーが鳴ったら を1秒以上押し、パンケースを取り出す

8 パンケースから生地を取り出す

①打ち粉をふったこね板を用意する
②パンケースの中で生地を中央にまとめ、こね板の上に取り出す

- 生地は底のほうからていねいに取り出してください。
- ハネが生地についてきたときは、取り除いてください。

9 使用後は差込みプラグをコンセントから抜く

10 できあがった生地を使ってお好みのパンを作る

- お好みに成形してオーブンで二次発酵・焼き上げを行ってください。

生地作りについて

●**打ち粉**

分割や成形がしやすいように、強力粉を少量つまんで、こね板・めん棒・生地にふります。
（生地がベタつくときは回数を多めに）

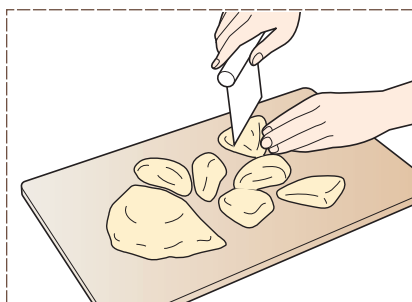
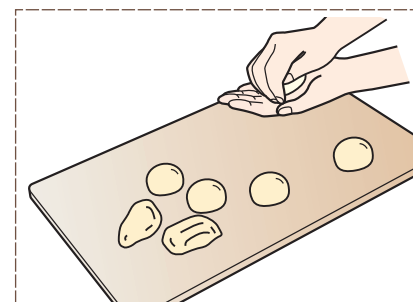
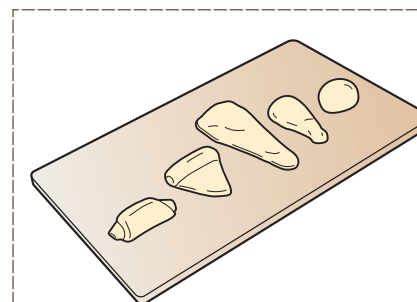
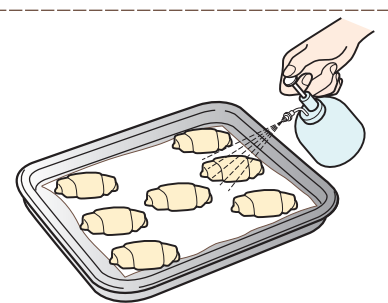
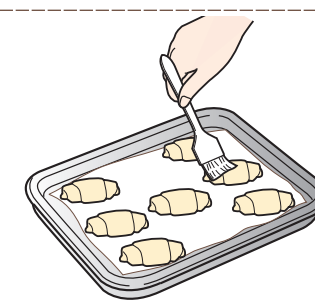
●**オーブン**

各メニューには焼き上げの目安温度を表示しています。お手持ちのオーブンの取扱説明書に従って温度を調節してください。
（オーブンによってはできあがりに差があります。）

バターロール

材料（14個分）	131kcal/1個分	
牛乳	130mL	
卵	50g	M寸1個
強力粉	300g	
砂糖	24g	大3
塩	3.3g	小2/3
バター	60g	
ドライイースト	3g	小1
溶き卵（仕上げ用）	適量	

●大1は、付属の計量スプーン（大）ですりきり一杯。小1は、付属の計量スプーン（小）ですりきり一杯を表しています。

つくり方

1 パンケースから取り出した生地をスケッパーで14等分にする（生地が傷むので手でちぎらないようにする）

2 1を表面がなめらかになるように丸め、ふきんをかけて、約20分休ませる

3 生地をころがして円すい形にし、めん棒で細長くのばす。次に幅の広い方から、巻いていく

4 クッキングシートを敷いたオーブン皿に巻き終わりを下にして並べ、霧吹きをして約35℃で30〜40分（約2倍になるまで）発酵させる

5 仕上げ用の溶き卵をハケで塗り、約180℃に予熱したオーブンで約15分焼く